

Inhaltsverzeichnis

Über den Autor	7
Widmung	7
<i>Einführung</i>	21
Konventionen in diesem Buch	22
Was Sie nicht lesen brauchen	22
Törichte Annahmen über den Leser	22
Wie dieses Buch aufgebaut ist	23
Teil I: Die Welt der destillierten Getränke	23
Teil II: Whiskys aus aller Welt	23
Teil III: Der Leitfaden für klare Geister	24
Teil IV: Der Genuss nach dem Dinner	24
Teil V: Der Teil der Zehn	24
Symbole in diesem Buch	24
Weiterführende Tipps	25
<i>Teil I</i>	
<i>Die Welt der hochgeistigen Getränke</i>	27
<i>Kapitel 1</i>	
<i>Die Welt der destillierten Getränke</i>	29
Eine kurze Geschichte der destillierten Getränke	29
Heureka! Wein! Bier!	30
Fortschritte der Kunst	31
Aufkommen der Destillation	31
Das Geheimnis wird bekannt	32
Eine Erfindung geht um die Welt	33
Die Standards der modernen Spirituosenproduktion	34
Das nicht so noble Experiment	34
Neue Regeln für bessere Zeiten	35
Die verschiedenen Spirituosensorten	36
Die klaren Geister	36
Die dunklen Geister	37
Beim Wort genommen	38

Kapitel 2

Die Destillation von Spirituosen

41

Der Destilliervorgang – Ein Überblick	41
Das Grundmaterial fürs Brennen	42
Mahlen und Maischen	43
Der Gärvorgang	45
Die Hefen helfen	45
Das Hauptereignis – Der Brennvorgang	46
Der Pot Still	47
Der Column Still	50
Würdige Reifung	53
Das klassische Eichenfass	53
Bedeutet älter werden immer auch besser werden?	54
Wo Wissenschaft mit Kunst einhergeht	54
Unverschnittene Spirituosen	55
Verschnittene Spirituosen	56
Der Geist in der Flasche	57
Die Wahl des Flaschenmodells	57
Die Abfüllstraße	58

Kapitel 3

Spirituosen genießen

59

Die Zusammenstellung der Grundausrüstung	59
Die Wahl der Spirituosen	59
Der Tisch beim Verkosten	61
Der Beurteilungsbogen	62
Nun zum Eigentlichen	63
Die Freuden des Betrachters: Farben und Tränen	63
Die Nase weiß Bescheid	64
Die Technik des Verkostens	66
Das Geschmeckte beschreiben	67
Spirituosen täglich genießen	68
Die Wahl eines Spirituosenladens	68
Im Internet surfen	69
Das Etikett auf der Spirituosenflasche	70
Schützen Sie Ihre Investitionen	70
Die Temperatur berücksichtigen	71
Kein Streit um die Gläser	71

Teil II	
<i>Whisk(e)ys aus aller Welt</i>	75
Kapitel 4	
<i>Irish Whiskeys</i>	77
Der Weg auf die smaragdgrüne Insel	77
Der Ursprung des Irish Whiskeys	77
Auf den irischen Gewässern segeln	78
Ein guter Start – Die Anfänge des irischen Whiskeyhandels	79
Junge Brennmeister auf dem Weg nach Westen	80
Das Glück der Iren – Verloren und wiedergefunden	80
Der einzigartige Irish Whiskey	81
Gerste als Grundlage	82
Mit dem Geschmack im Fluss	82
Den Geist befeuern	82
Die führenden Irish Whiskeys	83
Midleton	84
Bushmills	86
Cooley	87
Die Verkostung von Irish Whiskeys	88
Der Beurteilungsbogen	88
Die Verkostung	88
Die Whiskeys betrachten und schmecken	88
Die Gerichte mit Irish Whiskey	91
Eine Tour durch das Ursprungsland	91
Kapitel 5	
<i>Gruß an die Schotten</i>	95
Was kam zuerst – Whiskey oder Whisky?	95
Von den Mönchen auf den Markt	96
Die Schmuggler auf hoher See	96
Die Herstellung von Scotch Whisky	98
Der schottische Unterschied	98
Die Destillation des Whiskys	100
Die Stile des Scotch Whiskys	100
Die schottischen Whisky-Regionen	101
Blended Scotch Whiskys	104
Das Verkosten von Scotch Whisky	106
Der Beurteilungsbogen	106
Die Wahl der Beispiele	107
Die Erscheinung würdigen	107
Die Aromen inhalieren	108

Die Geschmacksnoten	108
Ein schottenfreundliches Mahl planen	109
Das Land der Brennereien bereisen	110

Kapitel 6

Amerikanische Vettern - Bourbon und Tennessee Whiskey **111**

Leben, Freiheit und das Streben nach ... Whiskey?	111
Der Donner vor der Rebellion	112
Über die Berge	113
Die Geburt des Bourbons	114
Bourbon bekommt seinen Namen und Tennessee spaltet sich ab	114
Die Herstellung von Bourbon und Tennessee-Whiskey	117
Die Wahl des Getreides und die Herstellung der Maische	118
Die Vergärung und die Produktion des Destillats	118
Die Destillation des Whiskeys	119
Farbenspiele und Aufbau des Geschmacks – Die Reifung	119
Die Filterung	120
Die Arten von Bourbon	120
Die Verkostung von Bourbons und Tennessees	121
Gentlemen, wählen Sie Ihre Whiskeys	121
Was Ihre Sinne bei Bourbon oder Tennessee wahrnehmen	124
Welches Essen passt zu Bourbon und Tennessee-Whiskey?	124
Eine Tour durch die Bourbon- und Tennessee-Whiskey-Destillieren	125

Kapitel 7

Mehr Whiskeys aus Amerika und anderen Teilen der Welt **127**

Der Charakter des amerikanischen Blended Whiskeys	127
Die Blended Whiskeys	128
Ein Mann mit Plan	129
Der Aufbau eines Blended Whiskeys	130
Ein einzigartiger amerikanischer Geschmack	131
Die Wahl der Whiskeys für den Blend	131
Die Verkostung amerikanischer Blended Whiskeys	132
Die Wahl der Whiskeys	133
Was Sie bei amerikanischen Blended Whiskeys sehen, schmecken und riechen	134
Gerichte mit amerikanischen Blends	135
Auf dem amerikanischen Whiskeypfad	136
Abseits ausgetretener Whiskeypfade	137
Japan	137
Indien	138
Neuseeland	139
Wales	140

Kapitel 8	
<i>Whisky aus Kanada</i>	141
Ganz oben angefangen	141
Der vielseitige Molson	141
Mit einem Knall in die moderne Zeit	142
Der Weg zu einem modernen Markt	144
Was macht einen kanadischen Whisky aus?	145
Wie kanadischer Whisky gemacht wird	146
Die Verkostung der besten Kanadier	149
Die Wahl der Whiskys für die Verkostung	149
Den Geschmack von kanadischem Whisky genießen	152
Gerichte, die zu kanadischem Whisky passen	153
Teil III	
<i>Der Leitfaden für klare Geister</i>	155
Kapitel 9	
<i>Gin für Genießer</i>	157
Der Ursprung des Gins	157
Hallo Holland – Willkommen, Genever!	158
Holländischer Balsam für britische Soldaten	158
Die Briten übernehmen	159
Bestandsschutz für heimische Teams	159
Die Kunde vom Gin setzt sich durch	160
Die rauerer Jahre überstehen	161
Die Herstellung von modernem Gin	161
Das Geheimnis wird geschützt	162
Den Geschmack schaffen	162
Eine Tour durch die Welt der Gins	163
Britische Gins	163
Amerikanische Gins	166
Holländische Gins	168
Gins aus anderen Ländern	168
Gin aus aller Welt kosten	170
Verkosten von Gin	171
Was man riecht und schmeckt	171
Gin servieren	173

Kapitel 10

Wodka - Ein Toast auf die Russen

175

Was ist überhaupt Wodka?	175
Die Geburt eines »geruchlosen« Sprits	176
Mönche ziehen nordwärts	176
Die Russen stecken ihren Claim ab	176
Ein Hussa für Iwan IV., den nicht gar so schrecklichen Zar	177
Regeln, Regulierungen usw.	178
Wodka geht auf weite Reisen	179
»Wieso sollte jemand für dieses Zeug Geld ausgeben?«	179
Ein Tritt wie ein Moskauer Maulesel	180
Gestern der Kalte Krieg – Heute die ganze Welt	180
Die Destillation von Wodka	181
Zuerst kommt die Maische	182
Dann kommt die Gärung	182
Das Wasser nicht vergessen	183
In die Destille	183
Und dann ab in die Flasche	183
Die zweite Wodka-Revolution: Der Faktor Geschmack	184
Die Verkostung von Wodkas	186
Die Erstellung eines Beurteilungsbogens	186
Die Klassifikation von Wodkas	187
Wodka pur verkosten	190
Die Verkostung von Wodkas – Was man sieht, riecht und schmeckt	191
Wodka nach dem Verkosten servieren	192
Welches Essen zu den Drinks passt	194

Kapitel 11

Tequila - Der alte Aztekentrank

195

Die erste nordamerikanische Spirituose	195
Uralte Geschichte	196
Das Mittelalter von Tequila	197
Der Weg nach Norden	198
Neue Standards für eine neue globale Spirituose definieren	199
Die Herstellung von Tequila	201
Die Wahl des Ausgangsmaterials	202
Auspressen der Agave	202
Vorbereitung der Maische	203
Gären der Stammwürze	204
Nicht nur einfach, sondern doppelt brennen	205
Die Spirituose reift	205
Verschneiden und Abfüllen	206

Die verschiedenen Tequila-Marken	206
Die Verkostung von Tequila und Mezcal	208
Der Beurteilungsbogen	208
Die Wahl der Tequilas zum Verkosten	208
Die Verkostung der Tequilas	209
Passende Gerichte zum Tequila	210
Kapitel 12	
<i>Jo Ho Ho und 'ne Buddel voll Rum</i>	211
Die Geschichte des Rums	211
Vom Arrak zum Rum	212
Hoch lebe Christoph Kolumbus	212
Der Aufstieg des Rums	213
Zucker zu Rum – Der Handelsvorteil	213
Wie Rum gebrannt wird	215
Das Ausgangsmaterial	215
Fermentation	216
Destillation	216
Reifung	216
Verschneiden	217
Ein Favorit bekommt mehr Geschmack	217
Woher Rum stammt und warum das so wichtig ist	218
Hola! Rum aus der Karibik	218
Andre Orte, anderer Rum	224
Verkosten von Rum aus aller Welt	227
Vorbereitung des Beurteilungsbogens	227
Die Wahl der Rumsorten für die Verkostung	228
Nun geht's ans Schmecken	229
Rum mit anderen Getränken mischen	229
Teil IV	
<i>Das Besondere nach dem Essen genießen</i>	231
Kapitel 13	
<i>Die Kultur des Brandys</i>	233
Der »Champagner« unter den gebrannten Spirituosen	234
Woher kommen Brandys?	235
Frankreich	235
Spanien	238
Italien	240
USA	240

Andre Orte, andre Brandys	241
Brandy nach Typ	243
Brandys aus Wein	244
Brandys aus Früchten	244
Brandys aus Trester	244
Brandy brennen	245
Die Wahl des Grundstoffs	245
Die Spirituose brennen	245
Reifung	246
Verschneiden	247
Die Verkostung von Brandy	247
Verkostung nach Typ	248
Verkostung nach dem Herkunftsland	248
Verkostung nach Preis	249
Was Sie schmecken (und riechen), wenn Sie schnüffeln und schlucken	249
Brandy servieren – pur oder gemixt? Warm oder kalt?	250
Zu Brandy passende Speisen	251
Flambieren – ganz behutsam	251

Kapitel 14

Liköre mit Früchten, Kräutern und noch viel mehr

253

Die Geburt des Likörs	254
Die ersten »Arzneien«	255
Die Herstellung von Likör	255
Die Wahl der Grundspirituose	256
Die Unterschiede herausstellen	256
Woher der Geschmack kommt	257
Der abschließende Feinschliff	258
Die zwei Arten von Likören	259
Liköre nach Zutaten	260
Fruchtgeschmack	260
Samen und Nüsse	262
Auf Spirituosen basierende Likörmarken	264
Sahneliköre	265
Bitters	265
Zwei Likörklassiker	266
Verkostung von Likören	267
Zum Likör passende Speisen	268

Teil V	
Der Top-Ten-Teil	271
Kapitel 15	
(Etwa) zehn klassische Cocktails	273
Huch – Da ist Tomatensaft auf meiner Bluse: Die Bloody Mary	273
Alexander! Noch einen Brandy!	275
Krieg ist die Hölle, also her mit dem Rum – aber bitteschön in einem Daiquirí!	275
Ein Retter auf hoher See – Der Gimlet	276
Uptown, Downtown – Der Manhattan	277
Mit Salz gekrönt – Der Margarita	278
Der berühmteste Cocktail der Welt – Der Martini	279
Ein Hoch im kubanischen Stil – Der Mojito	280
Von den Highlands auf die Bühne – Der Rob Roy	281
Einfach und perfekt – Der Whiskey Sour	281
Pferde, Bourbon und Minze – Der Mint Julep	282
Kapitel 16	
Zehn hochprozentige Speisen	285
Gekühlte Melonensuppe mit Pfeffer und glasierten Shrimps	285
Fleischauflauf	287
Marinierter Lachs	288
Penne à la Wodka	289
Fajitas mit Hühnchen	290
Filet Mignon mit Whiskeysauce	291
Grüne Bohnen mit gerösteten Pinienkernen	292
Kandierte Äpfel mit Tennessee Whiskey	293
AppleJack-Kuchen	293
Walnusskugeln	294
Kapitel 17	
Zehn Nährwertprofile alkoholischer Getränke	297
Rum	298
Gin	298
Wodka	298
Whiskey	298
Kaffeelikör	299
Kaffeelikör mit Sahne	299
Whiskey Sour (Cocktail aus Pulver gemixt)	299
Tequila Sunrise (Cocktail aus der Dose)	300
Piña Colada (Cocktail aus der Dose)	300
Daiquiri (Cocktail aus der Dose)	300

Kapitel 18	
(Etwa) zehn gesunde Motive für moderates Trinken	301
Herz stärken	302
Gutes Cholesterin erhöhen, schlechtes senken	303
Blutgerinnsel auflösen	303
Blutdruck senken	304
Schlaganfälle abwehren	305
Diabetesrisiko senken	306
Intelligenz schützen	307
Gehirn erhalten	307
Knochen stärken	308
Appetit steigern	308
Gewicht kontrollieren	309
Erkältungen in den Griff kriegen	309
Stichwortverzeichnis	311